

ARTICLE 39: Bordereau des prix-détail estimatif

MARCHE N 43/CS/2025

Frais de réception et de restauration à l'occasion de différentes cérémonies organisées par la commune de salé au titre de l'année 2025

Marché Passé par appel d'offres ouvert simplifié sur offres de prix en application des dispositions de l'alinéa 1 paragraphe 1 de l'article 19, l'alinéa a du paragraphe 3 de l'article 19 , paragraphe 1 de l'article 20 , et l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 20 du décret 2-22-431 du 8 mars 2023 relatif aux marchés publics.

| N° de poste | Désignation des prestations | Unité de compte | Quantité | Prix unitaire en DH(Hors TVA en chiffres | Total en chiffres |
|-------------|---|-----------------|----------|--|-------------------|
| 1 | PAUSE-CAFE N°1 <ul style="list-style-type: none"> - Café capsule Nespresso ou équivalent - Thé à la menthe en théière (1er choix) - Eau minérale (33cl/ personne) - Mini viennoiserie variée de bonne qualité, minimum 4 sortes de viennoiseries : Petits pains au chocolat, Croissants aux amandes, Chausson aux pommes, Pain aux raisins, Pain suisse, croissant au fromage, etc. de bonne qualité. - Petits fours aux amandes marocains de bonne qualité minimum 5 sortes de petits fours beldi (Corne de Gazelle, Ghriba amande, Gâteau au noix ...). - Gâteaux sablés de 1er choix minimum 5 sortes de sablés de bonne qualité. - Service : installation du buffet avec nappage sobre, présentation des plateaux, vaisselle de qualité, matériel suffisant, décoration florale (deux bouquets/ 20 personnes). - Un serveur est requis pour servir vingt personnes, avec un minimum de deux serveurs affectés à chaque pause-café. | Personne | 700 | | |

| | | | | | |
|---|-----------------|--|------------|--|--|
| <p>PAUSE-CAFE N°2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Café capsule Nespresso ou équivalent - Thé à la menthe en théière (1er choix) - Eau minérale (33cl/ personne) - Jus d'orange naturel (25cl/ personne) - Jus d'avocat au lait (25cl/personne) - Jus du citron naturel (25cl/personne) - Mini viennoiserie variée de bonne qualité, minimum 4 sortes de viennoiseries : Petits pains au chocolat, Croissants aux amandes, Chausson aux pommes, Pain aux raisins, Pain suisse, croissant au fromage, etc. de bonne qualité. - Petits fours aux amandes marocains de bonne qualité minimum 5 sortes de petits fours belgi (Corne de Gazelle, Ghriba amande, Gateau au noix ...). - Gâteaux sablés de 1er choix minimum 5 sortes de sablés de bonne qualité. - Soirée de bonne qualité ; minimum 6 sortes de soirée (Opéras, cheese-cake, tartelette passion framboise, tartelette chocolat, tartelette citron meringuée, tartelette de fruit frais de saison, forêt noire...). - Salés variés de bonne qualité minimum 7 sortes de salés (Mini Pizzas au Thon, Mini Quiches à la Dinde Fumée, Feuilletés aux Saucisses, Carrés Saumon-Fromage, Vols au vent Poulet ,mini pastilla). - Service : installation du buffet soigné avec nappage élégant, verrerie/vaisselle adaptée, présentation valorisée des mets, matériel suffisant, décoration florale (deux bouquets/ 20 personnes). - Un serveur est requis pour servir vingt personnes, avec un minimum de deux serveurs affectés à chaque pause-café. | Personne | | 700 | | |
|---|-----------------|--|------------|--|--|

| | | | | | | |
|--|--------------|--|-----------|--|--|--|
| <p>MENU DEJEUNER BASIQUE A TABLE POUR DIX PERSONNES</p> <p>SALADE AUX CHOIX :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit une salade riche : Tomate 700gr, Pomme de terre 1200gr, Œuf calibre gros 6 unités, Haricot vert/ fève verte 390gr, Laitue frisée 270gr, Filet d'Anchois 45gr, Thon en conserve600gr, Olive noir 3/4 tasse, Vinaigrette classique 230ml, Sel et poivre au goût. - Soit une salade César : Les croûtons 105g (3 tranches pain blé entier), 6 filets d'anchois, 3Jaunes d'œuf, Fromage parmesan râpé 36g, Laitue romaine 775g, Huile d'olive, Gousse d'ail, Moutarde de Dijon, Vinaigre, Sel et poivre au goût. - Soit une salade du pêcheur : Poulpe frais 1300gr, Palourde 1700gr, Moule 1700gr, Calamar 600gr, Crevette moyenne 600gr, Branche de céleri 6 unités, gousse d'ail, Citron jaune, Persil, Huile d'olive. <p>PLAT AUX CHOIX :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit Tagine de viande de veau au pruneau sec ou abricot sec (3,5kg de viande sans os par table). - Soit Poulet rôti nappé de la sauce avec les olives et les citrons confits (4 poulets de 2,5 kg chacune par Table). - Soit Coquelets au raisin sec à la marocaine (10 unités par Table) <p>DESSERT</p> <p>Corbeille de fruits de saison (5 assortiments de fruits : Pomme, Orange, Banane, Kiwi, Ananas) (le poids total des fruits de la corbeille est de 5 kg).</p> <p>BOISSONS :</p> <p>Soda (3 bouteilles de 1,5L) - Eau gazeuse (2 bouteilles de 1L) - Eau minérale (2 bouteilles de 1,5L)</p> <p>NB : chaque Table est composée de Nappe et sous nappe brodée, 10 serviettes en tissu brodé, 10 verres pour limonades, 10 verres pour eau, 10 fourchettes et 10 cuillères et 10 couteaux, 10 assiettes grand format, 10 assiettes moyen format, 10 assiettes petit format, couvercle de Table d'excellente qualité, 10 chaises napoléon.</p> | Table | | 20 | | | |
|--|--------------|--|-----------|--|--|--|

| | | | | | |
|---|---------------------|---------------------|------------------|--|--|
| <p>PLAT COUSCOUS POUR DIX PERSONNES,</p> <p>Couscous à la viande de veau 3Kg - 7 légumes et la Tfaya avec dix œufs.</p> <p>DESSERT</p> <p>Corbeille de fruits de saison (5 assortiments de fruits : Pomme, Orange, Banane, Kiwi, Ananas). (le poids total des fruits de la corbeille est de 5 kg).</p> <p>BOISSONS :</p> <p>Lben (3L) de bonne qualité + Eau minérale.</p> <p>NB : chaque Table est composée de Nappe et sous nappe brodée, 10 serviettes en tissu brodé, 10 verres pour limonades, 10 verres pour eau, 10 fourchettes et 10cuillères et 10 couteaux, 10 assiettes grand format, 10 assiettes moyen format, 10 assiettes petit format, couvercle de Table d'excellente Qualité, 10 chaises napoléon, 1 serveur par Table.</p> | | <p>Table</p> | <p>10</p> | | |
| <p>LUNCH BOX SANDWICH PAR PERSONNE</p> <p>SANDWICH</p> <p>Pain Sandwich au blé complet 27cm</p> <p>Garniture : Tomate, Salade verte, Oignon, Poivron vert sauté, Olive verte et sauce maison</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit - Sandwich Poulet : Poulet mariné 150 gr et garniture - Soit - Sandwich Viande hachée de bœuf : Viande hachée 150 gr et garniture - Soit - Sandwich Brochette de viande : Brochette de viande 150 gr et garniture <p>DESSERT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit - 2 fruits de saison au choix - Soit - Salade de fruits - Soit - Flan ou bien Yaourt pasteurisé <p>BOISSONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soda 50cl - Eau minérale 50 cl <p>KIT LUNCH BOX</p> <ul style="list-style-type: none"> - Papier serviette - Cuillère – Fourchette - Couteau - Sac individuel – Sauces <p>NB : Ce LUNCH BOX doit être livré dans un emballage thermique adéquat respectant les normes d'hygiène et permettant de maintenir la fraîcheur et la température parfaite des composants du LUNCH BOX.</p> | <p>Unité</p> | <p>80</p> | | | |

LUNCH BOX SANDWICH PAR PERSONNE AVEC SALADE

SANDWICH

Pain Sandwich au blé complet 27cm

Garniture : Tomato, Salade verte, Oignon, Poivron vert sauté, Olive verte et sauce maison

- Soit - Sandwich Poulet : Poulet mariné 150 gr et garniture

- Soit - Sandwich Viande hachée de bœuf : Viande hachée 150 gr et garniture

- Soit - Sandwich Brochette de viande : Brochette de viande 150 gr et garniture

SALADE VARIEE DE LEGUME

Tomato, Pomme de terre, Œuf 1/2 unité, thon de bonne qualité, concombre, Laitue frisée, carotte,...

DESSERT

- Soit -2 fruits de saison au choix

- Soit - Salade de fruits

- Soit - Flan ou bien Yaourt pasteurisé

GATEAU PATISSIER

Gâteau au pomme, Forêt noire, Millefeuille, L'opéra, Le moka, tarte au citron, ...

BOISSONS

- Soda 50 cl - Eau minérale 50 cl.

KIT LUNCH BOX

- Papier serviette - Cuillère - Fourchette - Sac individuel - Sauces

NB : Ce LUNCH BOX doit être livré dans un emballage thermique adéquat respectant les normes d'hygiène et permettant de maintenir la fraîcheur et la température parfaite des composants du LUNCH BOX.

Unité

80

Total hors taxe

TVA 10%

TOTAL TTC

Fait à -----le-----

Signature et cachet du concurrent

